

Bramborová polévka s mlékem a sýrem

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: karel.abra



Suroviny

Porce: 4

- Máslo 50 g
- Žloutky 2 ks
- Brambory 500 g
- Tvrdý sýr 100 g
- Mléko 250 ml
- Pažitka nebo petrželka 1 lžíce
- Housky 2 ks
- Tuk na osmažení 2 plátek
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Dietní

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Máslo utřeme se solí a žloutky do pěny, přidáme uvařené, prolisované brambory, strouhaný sýr a vše nakonec přelijeme horkou vodou, v níž se brambory vařily, a mlékem. K dochucení použijeme pažitku nebo petrželku. Do polévky vložíme na kostičky krájenou osmaženou housku nebo chléb.